

Für immer & ewig



Zum Empfang und Aperitif

Fingerfood (ab 10 Stück pro Sorte)

° Häppchen vom Original Bielefelder Kastenpickert	0,60 €
° Blätterteigschnecken mit Oliventapenade gefüllt	1,00 €
° Gougères (Käse-Brandteig-Windbeutel)	1,50 €
° Crostini (mit Olivenöl gebackene Baguettescheiben) mit Buschkamps Gänserillettes	2,00 €
° Crostini mit Oliventapenade	2,00 €
° Crostini mit Tomatenpaste	2,00 €
° Crostini mit Auberginenpaste	2,00 €
° Gemüsechips (Rote Bete, Grüner Rettich, ...) mit Quark	2,50 €
° Pumpnickeltaler mit Frischkäse	2,80 €
... mit Roquefort	3,50 €

Gabelbissen (ab 10 Stück pro Sorte)

° Backpflaume im Speckmantel	2,50 €
° Aprikose im Speckmantel	2,50 €
° Dattel im Speckmantel	3,00 €
° Hackfleischpraline mit westf. Kartoffelsalat	6,50 €
° Charentais Melone mit Parma-Schinken	4,50 €
° Quiche Lorraine	3,50 €
° Mozzarella mit Cocktailtomaten im Glas	4,50 €
° Westfälischer Reibekuchen mit Räucherlachs	6,50 €
° Putenspieß mit Ananas, kurz	4,50 €
lang	7,50 €
° Tatar vom gebeiztem Lachs mit Gurke und Dill	6,50 €
° Tatar vom Weiderind mit Schalotten und Petersilie	5,80 €
° Wachtelbrust mit Linsengemüse	5,50 €

Canapés (ab 10 Stück pro Sorte)

° Gekochter Schinken mit Gurke	4,90 €
° Westfälischer Knochenschinken	4,90 €
° Luftgetrocknete Salami mit Cornichons	4,80 €
° Gekochtes Ei, Tomate und Sardelle	4,80 €
° Frischkäse mit Ananas	4,40 €
° Mittelaltem Gouda	4,40 €
° Camembert mit Trauben	4,00 €
° Roquefort mit Feigensenf	4,90 €
° Garnele mit Cocktailsauce	5,50 €
° Matjes mit Apfel und Zwiebel	5,30 €
° gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	5,80 €
° Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich	5,70 €
° Geräucherte Makrele mit Meerrettich	5,20 €
° Rauch-Aal mit Dill und Meerrettich	8,00 €
° Roastbeef mit Sc. Remoulade	6,00 €
° Gänseleberparfait mit schwarzen Walnüssen	7,00 €
° Echter Kaviar, Ei und Crème fraîche	Preis auf Anfrage

Hochzeitstorte, Torten und Kuchen

° Hochzeitstorte 3-stöckig (ab 50 Pers.) mit Früchten ausgarniert	Stück	7,90 €
° Torte (Eierlikör, Frischkäse, Cassis, evtl. Herzform)	ab	60,00 €
° Erdbeer-Herz	Stück ab	5,60 €
° Kuchen: Apfel Vollkorn, Zwetschge oder Birne	ab	4,40 €
° Kirschkuchen mit Dinkel und Streuseln		4,40 €
° Käse-Mandarine, Mohnkuchen, ...	ab	4,40 €
° Ziegenfrischkäse mit Heidelbeeren und Rosmarin-Krokant		5,60 €
° Schokoladentarte mit BIO Valrhona-Schokolade, klein		2,80 €
° Schokoladentarte mit Valrhona-Schokolade mit Preiselbeeren		5,90 €

Donautwall

Die Donautwall kann auch perfekt genutzt werden,

um die Candy-Bar zu erweitern.	1. Filling (60 Stück)	180,00 €
	Refill (30 Stück)	70,00 €

Candy-Bar

Pauschal bis 70 Personen 85,00 €

mit Gummibären, Erdnüsse, Salzstangen...

° verschiedene Pralinen mit edler Valrhona-Schokolade	ab 1,20 €
° hausgemachte Macarons von unserem Chef-Pâtissier	ab 2,50 €
° Cupcakes	ab 2,90 €
z.B.: mit Pumpernickel, Gewürztagetes, Blaubeeren oder mit Rainfarn	
° Valrhona-Schokoladenbruch (Zartbitter, Vollmilch, Weiß) 100g	ab 3,50 €
° verschiedene Petit Fours	auf Anfrage

Mitternachtssnack

° Kartoffelsuppe	8,90 €
° Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	9,50 €
° Chili con Carne	9,50 €
° Chili sin Carne	8,50 €
° Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	10,50 €
° Bratwurst mit Senf und hausgebackenem Brot	6,00 €
° Currywurst mit hausgemachter Sauce (im Chaving Dish)	9,50 €
° Ofenfrische Laugen-Brezel	3,00 €
...mit Butter	3,20 €
° Käsebrett, Schnittkäse mit Weintrauben	9,50 €
° Käsebrett, französische Käse mit Feigensenf	13,50 €
° Westfälische Wurst-Schinkenplatte mit Brot und Butter	14,50 €

Zu allen Suppen, Eintöpfen und Käse servieren wir unsere hausgebackenen Brote.

Aperitif

- van Nahmen Sparkling Juicy Tea, alkoholfrei
 - Verbene-Jasmin-Riesling Glas 0,1 l 5,50 €
 - Rose-Darjeeling-Rhabarber Glas 0,1 l 5,50 €
 - Weißer Tee-Taihi Vanille-Quitte Glas 0,1 l 5,50 €
- van Nahmen Frucht-Secco, alkoholfrei
 - Apfel-Quitte Glas 0,1 l 5,50 €
 - Apfel-Rote Johannisbeeren-Himbeeren Glas 0,1 l 5,50 €
 - Apfel-Heidelbeere-Kirschen Glas 0,1 l 5,50 €
- Herforder Aperitif Bier Glas 0,1 l 1,50 €
- Edition Sekt Brillant „Buschkamp“ Glas 0,1 l 6,90 €
- Champagner Bollinger Special Cuvee Brut Glas 0,1 l 16,00 €
- Champagner Haton&Filles Premier Cru oder Rosè Glas 0,1 l 12,50 €
- Champagner Moët & Chandon Glas 0,1 l 14,50 €
- Senner Biertrunk mit Pfirsich, Haus-Spezialität Glas 0,1 l 7,00 €
- Sekt mit Hibiscusblüte Glas 0,1 l 8,50 €
- Sekt mit Waldfrucht-Caviar Glas 0,1 l 7,50 €
- Trinkessig mit Sekt aufgefüllt
(z. B. Brombeer, Weinbergpfirsich, Adam & Eva) Glas 0,1 l 7,20 €
- Hugo Glas 0,2 l 9,50 €
- Aperol Spritz Glas 0,2 l 9,50 €
- Lillet Wild Berry Glas 0,2 l 9,50 €
- Edition Sekt Brillant „Buschkamp“ Flasche 0,75 l 36,00 €
- Champagner Haton&Filles Premier Cru oder Rosé Flasche 0,75 l 75,00 €
- Champagner Bollinger Special Cuvee Brut Flasche 0,75 l 125,00 €
- Champagner Moët & Chandon Flasche 0,75 l 95,00 €

Getränke: ~ weitere Getränke finden Sie in unserer Weinkarte~

- ° Carolinen Mineralwasser classic, medium oder still Flasche 0,75 l 7,50 €
- ° Softgetränke ab Glas 0,3 l 3,50 €
- ° weitere Softgetränke nach aktueller Getränkekarte
- ° Herforder Pils vom Fass Glas 0,3 l 4,10 €
- ° Herforder Pils vom Fass Liter 12,50 €
- ° Bielefelder Hell vom Fass, naturbelassen Glas 0,3 l 4,30 €
- ° Bielefelder Hell vom Fass, naturbelassen Liter 14,20 €
- ° weitere Biersorten gerne, Preis auf Anfrage
- ° Weine deutsch weiß (Riesling, Weißburgunder) Liter Flasche ab 32,00 €
- ° Weine deutsch rot (Spätburgunder) Liter Flasche ab 32,00 €
- ° Wein franz. (Sauvignon Loire) Flasche 0,75 l weiß ab 32,00 €
- ° Wein franz. Merlot ab 32,00 €
- ° Wein franz. (Côtes du Rhône) Flasche 0,75 l rot ab 32,00 €
- ° weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte
- ° Verdauungsschnäpse
 - z. B. Buschkamps echter Korn im Holzfass gereift 2 cl 3,50 €
 - Ramazotti, Jägermeister, Fernet, Jubiläums Aquavit 2 cl 3,50 € - 4,60 €
- ° Edelobstbrände von Schladerer 2 cl 5,50 €
- ° Longdrinks
 - z.B. Gin Tonic mit Bielefelder Gin Lossie ab 8,50 €
 - Vodka Lemon, Cuba Libre
- ° Edel Brände von Clüsener ab 7,00 €
- ° Thermoskanne Kaffee 22,00 €
- ° Tasse Kaffee 4,00 €
- ° Espresso, Cappuccino,
weitere Kaffee-Spezialitäten nach aktueller Getränkekarte

Getränkepauschale Midi

Aperitif: Buschkamp-Sekt und alkoholfreier Bio-Fruchtsecco

zum Beispiel: Himbeere-Rote Johannisbeere-Apfel, van Nahmen

Mineralwasser Carolinen medium/still und eine große Auswahl an Softgetränken

Zum Menü/Buffer: je ein Weißwein und

je ein Rotwein

Biere: Herforder Pils vom Fass, Bielefelder Hell vom Fass,

König Ludwig Weißbier und jeweils alkoholfrei

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee oder BIO-Tee aus dem Hause Dallmayr

45,00 €

9,50 € Aufpreis für jede weitere Stunde

Der Preis gilt für eine Feier ab 25 Personen.

Die Getränkepauschale Midi ist für die Dauer von 5 Stunden gültig.

Die Startzeit der Pauschale können Sie frei wählen.

Alternativ werden danach oder davor die Getränke nach Verbrauch der Gesamtrechnung zugerechnet.

Getränkepauschale Exklusiv

Aperitif: Edition Buschkamp-Sekt und alkoholfreier Bio-Fruchtsecco van Nahmen

oder Hugo oder Aperol Spritz

Mineralwasser Carolinen medium/still und eine große Auswahl an Softgetränken

Zum Menü/Buffer: je ein Weißwein (z.B.: Riesling, Weißburgunder) und

ein Rotwein (z.B.: Spätburgunder, Merlot)

Biere: Herforder Pils vom Fass, Bielefelder Hell vom Fass,

König Ludwig Weißbier und jeweils alkoholfrei

vier Schnäpse z.B. Buschkampkorn, Obstler, Ramazotti, Gin, Grappa, Vodka

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee oder BIO-Tee aus dem Hause Dallmayr

drei Longdrinks: z.B. Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Mojito, Cuba Libre, Whisky-Cola

69,00 €

10,50 € Aufpreis für jede weitere Stunde

Der Preis gilt für eine Feier ab 25 Personen.

Die Getränkepauschale Exklusiv ist für die Dauer von 7 Stunden gültig.

Die Startzeit der Pauschale können Sie natürlich frei wählen.

Alternativ werden danach oder davor die Getränke nach Verbrauch der Gesamtrechnung zugerechnet.

Getränkepauschale Exquisit

Aperitif: Champagner und alkoholfreier Bio-Fruchtsecco van Nahmen
oder Hugo oder Senner Biertrunk

Mineralwasser Carolinen Gourmet medium/still

und eine große Auswahl an Softgetränken

Zum Menü/Buffet: je ein Weißwein (z.B.: Riesling, Weißburgunder) und
ein Roséwein und Rotwein (z.B.: Spätburgunder, Merlot)

Biere: Herforder Pils vom Fass, Bielefelder Hell vom Fass,

König Ludwig Weißbier und jeweils alkoholfrei

vier Schnäpse z.B. Buschkampkorn, Obstler, Ramazotti, Gin, Grappa, Vodka

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee oder BIO-Tee aus dem Hause Dallmayr

drei Longdrinks: z.B. Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Mojito, Cuba Libre, Whisky-Cola

98,00 €

15,50 € Aufpreis für jede weitere Stunde

Der Preis gilt für eine Feier ab 25 Personen.

Die Getränkepauschale Exklusiv ist für die Dauer von 7 Stunden gültig.

Die Startzeit der Pauschale können Sie natürlich frei wählen.

Alternativ werden danach oder davor die Getränke nach Verbrauch
der Gesamtrechnung zugerechnet.

Sonstiges

- | | | |
|---|----------------------------|---------|
| ° Servicepauschale ab 0:00 Uhr | pro Mitarbeiter/pro Stunde | 69,00 € |
| | Serviceleitung/pro Stunde | 89,00 € |
| ° Koch am Buffet oder Catering außer Haus,(außer BBQ, im BBQ schon inklusive) | | |
| | pro Mitarbeiter/pro Stunde | 69,00 € |
| | Küchenleitung/pro Stunde | 89,00 € |

Wir bitten Sie hier im Sinne eines guten Service um Verständnis.

- | | |
|--|----------|
| ° Exklusivnutzung des Raumes und der dazugehörigen Terrasse, Raumbereitstellung
inklusive professioneller Tonanlage und Reinigung | 590,00 € |
| Buschkampkeller | 350,00 € |

- Gastgeschenke – Sie brauchen ein Gastgeschenk?

Wir haben das richtige Stück „Heimat“ zum Mitnehmen/Mitgeben.

...ob hausgebackenes Brot, Bielefelder Pumpernickel, Konfitüre, Gelees,

Marmelade, Gewürzsalz, Schokolade, Öl, Feine Essige, Pralinen ab 2,50 €

- Eiswagen mit hausgemachten Eissorten und Sorbets

Pro Eiskugel inklusive Eiswagen ab 3,50 €

- Bereitstellung Schokoladenbrunnen ca. 1,2 m hoch,

mit feiner edler Valrhona-Schokolade gefüllt	100,00 €
--	----------

zzgl. Obstspieße oder Waffeln pro Person 6,50 €

- ° Herz aus Douglasien-Holz mit Brandzeichen „Für immer & ewig“ ab 38,00 €

- ° Herz aus Douglasien-Holz mit Brandzeichen „Lust auf Leben“ ab 38,00 €

- ° Führung auf dem Museumshof, (mindestens 60,00 €) pro Person 4,00 €

Backspeicher/Kräutergarten / Handwerkerhaus

Jeder Teilnehmer erhält eine Historische Postkarte „Museumshof Senne“

- ° Kochkurs Preis auf Anfrage

- ° Miete Backspeicher/Vinotek ab 250,00 €

- ° Für selbstmitgebrachte Torten/Kuchen berechnen wir ein Teller geld

pro Person 1,70 €

Equipment-Leistungen

- ° Stuhl-Hussen, weiß, pro Stück, Miete inkl. Reinigung 5,50 €
- ° LED-Beleuchtete Outdoor-Cocktail-Bar mit Hockern
und individueller Farbeinstellung zzgl. Personal 80,00 €
- ° Menükarten
Mit Logo: Museumshof Senne, Buschkamp oder Auberge le Concarneau
Text/Bild/Logo 5 Tage vorher zusenden! 3,00 - 5,00 €
- ° Blumen ab 8,50 €
- ° Beamer, Miete 50,00 €
- ° Leinwand, mobil, Miete 50,00 €
- ° Leinwand, groß (nur im Concarneau), inkl. Beamer, Miete 150,00 €
- ° Flipchart 15,00 €
ab dem 5 Blatt 5,00 zusätzlich
- ° Profi-Bühne, höhenverstellbar, Miete
4 Bühnenelemente möglich, individuell verbindbar,
jedes Bühnenelement hat die Größe von 2m x 1m 50,00 €
- ° Freie Trauung
Auf-und Abbau Bierbänke/Tische, 2 Stuhlhussen für das Brautpaar inklusive,
Bereitstellung Rosenkranz (ohne Deko), Tisch für den Redner
bis 70 Personen 350,00 €
bis 100 Personen 400,00 €
bis 120 Personen 450,00 €
- ° Hussen für Bierbänke, gepolstert, Farbe creme,
pro Stück, Miete inkl. Reinigung 12,00 €
- ° Zelt, stabiles Schnellfalt-System 2x2m und 3x3 m 60,00 €
6x3 m 100,00 €
- ° Zelt, vom professionellen Zeltbauer Preis auf Anfrage und Größe
- ° Sie brauchen ein oder mehrere Hotelzimmer?
Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Kooperationspartner das Hotel Pölter.